DS AND BEVERA
426
29

PATENTSCHRIFT

1877. — № 671 — Klasse 6.

1877
RECORDED

VICTOR GRIESSMAYER IN MÜNCHEN.

Maischverfahren für Brauerei.

Patentirt im Deutschen Reiche vom 28. August 1877 ab.

In der Würzepfanne wird das zum Gusse nöthige Wasser auf 50° C. erhitzt und hiervon ungefähr die Hälfte in den Maischbottich abgelassen und um $^2/_3$ bis $^3/_4$ der ganzen Schüttung eingemaischt. Sodann wird die zweite Hälfte des Wassers zum Sieden erhitzt und unter lebhaftem Maischen soviel in den Bottich gelassen, bis die Maische die Temperatur 70° C. erreicht hat.

Nun kommt die ganze Maische (Dick- wie Lautermaische) in die Pfanne, wird langsam zum Sieden erhitzt und 40 bis 50 Minuten im Kochen erhalten. In der Zwischenzeit bleibt der im Bottich zurückgebliebene Rest, womöglich zugedeckt, sich selbst überlassen und mufs nur darauf gesehen werden, dafs dessen Temperatur nicht unter 58° C. sinkt.

Befindet sich der Läuterboden im Maischbottich, so soll er mit Wasser von 75° C. überschichtet werden.

Nach dem Sieden wird die gesamte Maische in den Bottich herabgelassen und durch Maischen so lange abgekühlt, bis eine Temperatur von 70 bis 67° C. erzielt ist. Nun wird der Rest der Schüttung ($^1/_4$ bis $^1/_3$) unter gelindem Maischen zugegeben und die Temperatur der Maische so regulirt, — allenfalls durch Zugabe heifsen Wassers — dafs dieselbe nach $^3/_4$ Stunden 65° C. zeigt. Nach $^3/_4$ bis $^4/_4$ Stunden Ruhe wird abgeläutert, und nun werden drei Nachgüsse in steigender Weise mit Wasser von 80 bis 90° C. gemacht.

PATENT-ANSPRUCH:

Die Fabrikation von Bier in der Art, dafs von der ganzen Schüttung nur $^2/_3$ bis $^3/_4$ eingemaischt werden, dafs der Rest nach Kochung einer Dickmaische und darauf folgender Erniedrigung der Temperatur auf 70 bis 67° C. zugesetzt und die gesamte Maische dann binnen $^3/_4$ bis $^4/_4$ Stunden auf die Temperatur 65° C. gebracht werde und dafs die Nachgüsse hierbei nur mit Temperaturen von 80 bis 90° C. gemacht werden.